Bisogna estendere e migliorare la coltura dell'olivo

Un segno evidente dell'evoluzione dell'alimentazione umana nei Paesi più progrediti di Europa e di America, si ha nella progressiva diminuzione del consumo dei cereali e nell'aumento di quello dei cibi animali e dei grassi da condimento.

Il progressivo aumento del consumo dei grassi, anzi, è fonte, in molti paesi, di non poca preoccupazione.

Così l'Italia è costretta ad importare circa 900.000 quintali all'anno di grassi alimentari, per un valore che supera il quarto di miliardo di lire.

Da indagini compiute dalla Commissione per lo studio dei problemi dell'alimentazione, costituita dal Consiglio nazionale delle ricerche, si è potuto inoltre stabilire, con una certa esattezza, il quantitativo di grassi che entra nella quotidiana razione alimentare dell'uomo medio italiano. Questo quantitativo si aggira intorno ai 75 grammi, ed è rappresentato per 50 grammi da grassi da condimento (olio, lardo, strutto e burro) e per il resto da grasso di costituzione dei vari alimenti comunemente adoperati.

Dei 50 grammi di grassi da condimento il 48.4 per cento è rappresentato dagli olii, il 36.6 per cento dal lardo e dallo strutto ed il 16.3 per cento dal burro.

Maggiore poi è il consumo di olio da parte delle classi meno agiate di quelle rurali. Inoltre, man mano che ci si sposta verso il sud, il consumo dei grassi da condimento dimuisce, ma gli olii tendono ad occupare tra di essi un posto sempre più importante.

Di fronte a questi consumi dei grassi da condimento quali sono le disponibilità annue del nostro Paese?

Dai dati statistici risulta che fra i grassi di cui disponiamo, l'olio di oliva occupa il primo posto con più di 2.000.000 di quintali annui, il secondo posto è occupato dal lardo e dallo strutto con 1.700.000 quintali circa, il terzo dall'olio estratto in Italia da semi oleosi importati, con circa 700.00 quintali, ed il quarto dal burro con 450.000 quintali circa.

Si è avuto, è vero, in questo ultimo periodo coincidente con la Battaglia del Grano un incremento sensibile nella produzione di olio di oliva, non proporzionato, però, al maggiore consumo nazionale in rapporto anche all' aumento di popolazione, tanto che noi importiamo annualmente circa 100.000 quintali di olio di oliva, oltre agli altri olii e grassi.

Bisogna perciò ridurre al minimo queste importazioni.

Si può, estendendo l' allevamento del bestiame, aumentare la produzione del burro, e così dicasi di quella del lardo e dello strutto, qualora con un' opportuna politica doganale si favorisca l' importazione di mangimi concentrati ed a basso prezzo.

Con l' aumento, però, della produzione del burro, del lardo e dello strutto, forse si potrà far fronte agli aumenti progressivi del contenuto di grassi della comune razione alimentare quotidiana; bisogna quindi in altro modo coprire il maggiore bisogno che di essi si ha annualmente in relazione agli aumenti della popolazione, e provvedere a diminuire l' importazione dei semi oleosi.

Per far fronte al notevole incremento dei consumi in dipendenza dell' aumento della popolazione, valutabile a circa 308.000 uomini medî annui sulla media degli ultimi dieci anni, avremo bisogno ogni anno di almeno 29.000 quintali di grassi che si andranno ad aggiungere agli 884.000 che noi attualmente importiamo. E' perciò che per uscire da questa situazione, che diventerà sempre più preoccupante — scrive il prof. Visco dell' Università di Roma in un esauriente articolo pubblicato sulla Rivista « *L' Olivicoltore* » — abbiamo tre vie: aumentare il rendimento unitario degli olivi già esistenti; intensificare la piantagione degli olivi; estendere la coltivazione delle piante produttrici di semi oleosi. Migliorando la coltivazione dell' olivo fino ad aumentare la produzione annua di ogni pianta di circa 200 gr., potremo rapidamente disporre annualmente di altri 250.000 quintali di olio con i quali copriremo i maggiori bisogni imposti dall' aumento della popolazione e ridurremo la nostra importazione di olio di semi di notevoli quantità. Tra nove anni, però, con l' aumentato reddito unitario ottenuto col miglioramento dell' olivicoltura copriremo soltanto gli aumentati bisogni determinati dall' aumento della popolazione; ma di qui a dieci anni saremo di nuovo in deficit anche per questo riguardo, e di quantità sempre crescenti. Poichè una maggiore produzione unitaria

sarà difficilmente raggiungibile, esaminiamo come può venire in soccorso ai bisogni nazionali di grassi da condimento una estensione della piantagione degli olivi. Se facessimo un piano organico comprendente ogni anno la piantagione di 5 milioni di olivi, ed incominciassimo a realizzarlo da quest'anno, tra quindici anni potremmo avere da esso un primo prodotto e incominciare a far fronte al cresciuto deficit dovuto al naturale aumento della popolazione. Man mano questo deficit diminuirebbe ed al diciassettesimo anno da oggi, avremmo una produzione di olio di oliva tale da consentirci una diminuzione notevole e progressiva dell'uso dell'olio estratto da semi. In questo modo potremmo limitare la coltivazione di piante produttrici di semi in relazione ai bisogni di olio ancora rimasti scoperti, e forse annullare per un certo periodo di anni qualsiasi importazione.

Il prof. Visco non si nasconde la difficoltà che bisogna superare per arrivare a piantare ogni anno 5 milioni di olivi; ciò nonostante egli ritiene che sia assolutamente necessario preparare per questo scopo un piano organico, e destinare alla sua realizzazione non meno di 10 milioni annui. Se gli agricoltori, egli conclude, si vedranno assistiti, compiranno quest'opera con lo stesso spirito con il quale hanno combattuto la Battaglia del Grano e forse tra quindici anni tutto il programma potrà essere realizzato in pieno con la spesa di 150 milioni i quali ci porteranno a realizzare un'economia nella bilancia commerciale di circa 500 milioni annui.

LA BONIFICA DEI TERRENI SALSI

(continuazione — vedi n. 19)

3. Qualità fisiche dei terreni salsi

Dei quattro tipi fondamentali di terreno, cioè argillosi, calcarei, umosi e sabbiosi, noi dobbiamo prendere in considerazione, in special modo per quanto riguarda i terreni salsi, quelli argillosi e sabbiosi e ciò perchè di solito essi prevalgono nei terreni salsi e, sotto certi riguardi, posseggono caratteri fisici del tutto diversi.

Dal prevalere dell'uno o dell'altro di questi elementi costitutivi dipendono le caratteristiche fisiche dei terreni salsi.

Terreni argillosi

L' argilla, come è noto, è una sostanza colloidale che contiene come costituente principale un silicato di allumina. Essa deriva dalla decomposizione dei minerali feldspatici. Questo processo di decomposizione argillosa dei minerali feldspatici è chiamato caolinizzazione.

Oltre al silicato di allumina sono presenti nelle argille altri minerali allo stato colloidale come silice, idrato ferrico, idrato alluminico, idrato manganico, ecc. Tutti questi costituenti delle argille si trovano in stato di estrema suddivisione; le loro particelle in una sospensione acquosa al mezzo per cento hanno, come ha potuto determinare Marshall, diametri variabili da due micron (un micron è la millesima parte di un millimetro) fino a meno di 5 centesimi di micron.

La reazione alcalina, quale si trova di solito nei terreni di cui parliamo, aumenta la capacità di imbibizione dell' argilla, per cui questi terreni tardano ad asciugarsi, ed inoltre per la forte imbibizione delle singole particelle vengono ad otturarsi i pori e così viene ostacolato anche il normale defluire dell'acqua: da ciò la poca permeabilità che presentano i terreni argillosi. Nei periodi siccitosi, invece, si ha una altrettanto cospicua concentrazione di volume per cui si formano fenditure e screpolature numerose e marcate.

La speciale costituzione fisica dell' argilla a particelle estremamente suddivise, rende poi molto più intensi i fenomeni di capillarità, e quindi l' ascesa dell' acqua agli strati superficiali.

Dall' ascesa dell' acqua dagli strati profondi a quelli superficiali dipendono i cosiddetti ritorni del salso, ai quali abbiamo in precedenza accennato, che frequentemente si osservano più facilmente in questi terreni argillosi nei periodi di siccità. Con l' acqua degli strati profondi ritornano alla superficie i sali in essa disciolti che si depositano, in seguito all' evaporazione, in forma cristallina, formando una patina biancastra alla superficie.

I terreni salsi argillosi, appunto per la loro particolare costituzione fisica, sono quelli che più difficilmente si prestano alla messa in coltura.

La loro scarsa permeabilità rende difficile il dilavamento dell' eccesso di sali.

Coll' umidità formano una massa plastica che cede facilmente sotto il peso dell' uomo.

Siccome questi terreni s' imbibiscono molto, spesso avviene che dopo l' aratura si vede il raccogliersi dell' acqua nei solchi. Questi terreni stentano molto ad asciugarsi, per cui in primavera si devono ritardare le operazioni colturali.

Quando le precipitazioni sono abbondanti, l' argilla torna facilmente in sospensione nell' acqua, e ciò tanto nei terreni alcalini come in quelli acidi, e si formano perciò delle erosioni che arrecano gravi danni.

In periodi di siccità, poi, presentano una consistenza compatta, lapidea che offre una resistenza straordinaria alla lavorazione e rende difficile la penetrazione e la progressione della radici, che quasi si arrestano nello sviluppo. Questo fatto si accentua inoltre se il terreno è stato lavorato quando era bagnato : si formano allora zolle durissime che si possono lavorare soltanto con strumenti a punta.

La compattezza del terreno rende poi difficile la penetrazione dell' aria e la consecutiva ossidazione degli strati profondi, ciò che costituisce la condizione prima per la messa a coltura. Tale mancata ossidazione del terreno conferisce a questo delle proprietà riducenti, impedisce la trasformazione dei solfuri e ne determina la sterilità. Alla superficie, dove questa ossidazione dei sali ferrosi per opera dell' ossigeno atmosferico può avvenire, frequentemente si osserva il cambiamento di colore dell' argilla, che dal grigio cinereo passa al giallo ocraceo e ciò per l' ossidazione dei sali ferrosi.

Le crepe che si formano in seguito all' essiccamento del terreno producono la rottura parziale delle radici che restano scoperte nei crepacci. La formazione delle fenditure, poi, aumenta la evaporazione estendendola agli strati profondi. Svantaggio questo che viene parzialmente compensato dalla più facile penetrazione dell' acqua e consecutivo dilavamento del terreno quando ritornano le pioggie.

Terreni sabbiosi

I terreni sabbiosi sono terreni che contengono almeno l' 80 % di sabbia.

Per la loro composizione chimica differente e per la differenza di grandezza degli elementi costitutivi, i terreni sabbiosi si comportano dal lato fisico in modo antagonistico, si può dire, rispetto alle argille.

Le sabbie presentano una grande permeabilità alle acque e perciò una facile dilavabilità dei sali, mentre per la diminuita capillarità, diminuita ne risulta pure l' evaporazione. La forte diminuzione dei fenomeni capillari spiega secondo alcuni il fatto che nei terreni salsi sabbiosi si hanno difficilmente, al contrario dei terreni argillosi, i ritorni del salso.

Come rileva il Peglion, gli strati di sabbia si rivelano pressochè indipendenti dagli strati salmastri più profondi per ciò che riguarda la propria economia idrica.

Per la scarsa evaporazione le sabbie conservano anche nei periodi più caldi d' estate, a profondità variabile, e tanto più quanto più profondo è lo strato di terreno che si considera, uno strato fresco acquifero che si trova in certo qual modo isolato dagli eventuali strati salmastri più profondi e sulla utilizzazione del quale si basa spesso la messa a coltura di questi terreni.

Se la facile permeabilità delle sabbie presenta un vantaggio nei terreni salsi perchè facilmente si può ottenere in essi il dessalamento, in certi casi, quando cioè il tenore idrico è basso, essa può rappresentare un inconveniente in confronto ai terreni argillosi, come è stato rilevato da alcuni sperimentatori, i quali hanno constatato che, a parità di contenuto di sali, resistono più facilmente le piante coltivate nelle argille, perchè queste per il loro potere di imbibizione trattengono molto più a lungo l'umidità.

Un altro inconveniente delle sabbie è dato dalla loro facile mobilità, cosa che ha particolare importanza nelle zone litoranee e che richiede particolari accorgimenti tecnici per la loro fissazione e difesa dall' azione dei venti.

I terreni sabbiosi in genere per la loro scioltezza non presentano difficoltà alla lavorazione la quale può essere eseguita, data la loro grande permeabilità, anche a breve distanza di tempo dalla caduta delle pioggie.

E' da tenere presente però che, per motivi che abbiamo più sopra esposti, la lavorazione deve essere più approfondita per permettere alle radici delle piante di raggiungere facilmente lo strato umido profondo.

4. Vegetazione dei terreni salsi

E' noto come le piante per germogliare, crescere e prosperare richiedono, a seconda delle varie specie, una determinata reazione del terreno ; oltre un certo limite, l' acidità o l' alcalinità sono dannose o non permettono la vita vegetale.

Non si sa ancora esattamente in base a quale meccanismo d' azione un elevato grado di alcalinità possa produrre effetti tossici sulla vegetazione.

E' probabile che i fattori da cui dipende l' azione nefasta dell' alcalinità di grado elevato sulle piante siano varî e molteplici.

Inoltre l' alcalinità del terreno regola ed altera lo stato fisico-chimico di alcuni sali in esso contenuti e può favorire oppure ostacolare l' assorbimento di alcuni di essi da parte delle piante. Alla reazione alcalina dei terreni, infatti, è dovuta, p. es., la precipitazione, sotto forma di sali insolubili, di composti del ferro e del fosforo, e con ciò la deficienza relativa in certi terreni di questi elementi indispensabili alla vegetazione.

L' alcalinità del mezzo influenza anche la popolazione microbica del terreno e per quanto riguarda la costituzione di questo e per quanto riguarda l' attività dei processi microbiologici ad essa dovuti.

E' nota l' importanza grandissima che hanno le attività multiformi della microflora presente nel terreno, in tutti quei processi di ossidazione, riduzione, decomposizione e trasformazione delle varie sostanze, attraverso i quali il terreno viene a subire quelle elementari modificazioni che rappresentano un favorevole substrato per la vegetazione.

Non solo tutte queste attività microbiologiche, ma la presenza stessa delle varie specie di germi da cui dipendono, sono legate al tipo e grado di reazione del terreno.

L' azione dei sali alcalini è direttamente legata alla loro concentrazione nel terreno. Sappiamo infatti come piccole dosi di detti sali favoriscono lo sviluppo dei vegetali.

L' effetto della concentrazione dei sali può essere modificata dallo stato fisico-chimico del suolo.

Dalle esperienze di Harris risultò, per esempio, che mentre in un terreno sabbioso il raccolto normale di frumento e barbabietole veniva dimezzato con l' aggiunta del 2 % di cloruro sodico, in un terreno argilloso si otteneva ciò appena col 3 %.

Inoltre l' azione tossica di alcuni sali può essere diminuita, altre volte aumentata dalla presenza di un altro sale.

Lipman e Burgess constatarono che la presenza di 0,1 % di carbonato magnesiaco che è sufficiente per sopprimere l' attività di un bacterio nitrificante in un terreno sabbioso, non eser-

citava su questo la sua azione deprimente se contemporaneamente si somministrava al terreno 0,5 % di carbonato calcico.

Greaves dimostrò inoltre l'azione antagonistica di alcuni sali di ferro verso alcuni sali di sodio, calcio e magnesio e specialmente quella del carbonato di ferro contro l'influenza dannosa del solfato di magnesio nell'ammonizzazione e quella dell'idrato di ferro contro l'influenza del cloruro di magnesio sulla nitrificazione.

(continua) DOTT. C. BRADAMANTE

L'attuale situazione del mercato del vino istriano

Quest'anno in Istria il raccolto dell'uva è stato scarso, causa, sopratutto, gli attacchi di peronospora, assai favoriti dal decorso caldo-umido della primavera; ma anche la *colatura* dei fiori, specie in alcune varietà di uve da tavola, ha recato parecchio danno. Quanto ai prezzi delle uve, durante la vendemmia si è notata una accentuata perplessità e così le speranze, sino ad un certo punto giustificate, degli agricoltori, i quali ritenevano che la scarsità del raccolto sarebbe stata compensata, sia pure parzialmente, da una buona quotazione del medesimo, hanno subito da allora un primo colpo. Ma il guaio è che la perplessità ha continuato a sussistere a vendemmia ultimata e dura tuttora, come lo prova anche il fatto che, a differenza di quanto si verificò gli scorsi anni, non si è addivenuti ad una definitiva fissazione dei prezzi. Questa situazione del mercato si spiega molto facilmente: nel 1935 venne stabilito — ci riferiamo al mercato di Parenzo — di pagare le uve, di qualunque varietà e qualità esse fossero, a L. 3.20 al grado zuccherino. A parte il metodo, sul quale vi sarebbe da discutere, di valutare uniformemente un prodotto che, è ovvio, a parità di gradazione zuccherina può presentare differenze assai sensibili, sta di fatto che, matita e carta alla mano, partendo da 17, come grado zuccherino medio e moltiplicando per 3.20, il costo di un quintale di uva viene ad essere di L. 54.40; calcolando che per ottenere un ettolitro di vino siano occorsi, sempre in media, 140 chilogrammi di uva, si arriva a L. 76.16, alle quali bisogna poi aggiungere le spese vive di vinificazione, interessi, quote di ammortamento,

cali, ecc. Di modo che lo scorso anno il costo di un ettolitro di vino oltrepassò le 80 lire. Come procedettero le vendite? Molto fiacche, ed i prezzi, specie sullo scorcio dell'inverno, subirono una flessione che durò parecchi mesi: in tale periodo, dei vini di ottima qualità vennero venduti ad una settantina di lire all'ettolitro ed i tipi di minor pregio anche sotto le 60 lire; nell'estate si ebbe una leggera ripresa, di una diecina di lire, ed ora siamo, presso a poco, nelle stesse condizioni di qualche mese addietro.

Ma la produzione del 1935, abbondantissima non solo in Istria ma in pressochè tutte le provincie viticole del Regno, fece sì che l'offerta fosse oltremodo elevata: ciò potrebbe spiegare le basse quotazioni alle quali si è fatto cenno. Il guaio è che questa benedetta legge della domanda e dell'offerta non ha regolato il mercato delle uve della recente vendemmia, pur trattandosi di un prodotto per il quale non si è avuto sino ad ora alcun provvedimento governativo che ne disciplini il prezzo o in genere il commercio, se si eccettua la esenzione dall'imposta di consumo, dell'uva, fino al quantitativo di 8 quintali, per la vinificazione ad uso famigliare; in caso contrario, se cioè la legge stessa avesse influenzato la situazione, di fronte ad un prodotto scarso, e per giunta di qualità migliore nei confronti di quello dell'anno passato, non solo non si sarebbe verificata la lamentata perplessità, ma le quotazioni si sarebbero orientate decisamente verso una certa sostenutezza. E qui entrano in giuoco i semplici calcoli fatti in precedenza; lo scorso anno i proprietari ed i commercianti che acquistarono uva, lavorarono in perdita, o, nel migliore dei casi, chiusero a pareggio. Si potrebbe obbiettare che la perdita è una delle eventualità che rientra nel normale mondo degli affari, e che, comunque, ad un anno di rimessa, se ne potrebbero contrapporre molti di guadagno. Tutto giusto, ma la situazione è quella che abbiamo descritta. Anche altre cause possono aver contribuito a determinarla, ad esempio la rimanenza tuttaltro che disprezzabile del vino dell'anno scorso, ma riteniamo che la più importante, sia quella rappresentata dalla perdita di cui sopra.

Per uscire in qualche modo dalla situazione, a Parenzo si è deciso di anticipare L. 2 al grado e di liquidare definitivamente ogni rapporto sulla base del prezzo finale che la Cantina sociale stabilirà per le uve acquistate dai soci. Questa soluzione

ci sembra l' unica che poteva adottarsi nelle contingenze verificatesi.

Solo l' Istituto agrario provinciale ha ritenuto di fissare i prezzi in modo definitivo per le uve acquistate dalla propria Cantina, ed in questo stesso numero del bollettino riportiamo il relativo comunicato che, a cura del Municipio di Parenzo, è già stato reso di pubblica ragione.

Naturalmente, i produttori che hanno ceduto la loro uva sono preoccupati perchè sanno che, anche nella migliore delle ipotesi, la liquidazione finale sarà fatta ad un prezzo inferiore a quello base di L. 3.20 adottato lo scorso anno; per di più il prodotto è stato scarso e quindi il ricavato totale sarà di ben modesta entità.

Ma anche gli acquirenti dell' uva, siano essi proprietari o commercianti, non si fanno illusioni: i prezzi del vino sono bassi e stazionarî e non si vede, almeno sino ad ora, la possibilità che la situazione del mercato possa cambiare in meglio, data anche la crescente concorrenza fatta al vino istriano, sulle sue naturali piazze di smercio, dai vini di altre regioni. Tutti sanno che a Trieste, Pola e Fiume affluiscono ingenti quantitativi di vini romagnoli e marchigiani, a prezzi che si aggirano sulle 40-50 lire all' ettolitro franco banchina. E non si creda che si tratti di zavorra; anzi alcuni vini marchigiani, come il Verdicchio largamente prodotto nei Castelli di Jesi, non hanno nulla da invidiare per profumo, alcoolicità, colore, ecc. a quei tipi dell' Istria con i quali possono stabilirsi dei termini di riferimento. Questa della concorrenza è cosa vecchia, ma alla quale non si è data, negli anni passati, la dovuta importanza. Ora però la situazione si è aggravata, come lo comprova il fatto che parecchi produttori, ed anche commercianti, i quali avevano aperto degli spacci nelle piazze indicate, o hanno chiuso gli spacci medesimi, o si accingono a farlo, o debbono diminuire i prezzi di vendita a livelli che difficilmente si conciliano con la convenienza.

Da questo quadro poco promettente l' agricoltore istriano deve trarre delle deduzioni. Non siamo ancora giunti al dilemma estremo, o rinnovarsi o perire, e speriamo di non giungerci mai. Ci vuol poco a suggerire provvedimenti radicali, come quello di far sparire parte più o meno estesa dei vigneti per far posto ai seminativi. Il rimedio non farebbe che affrettare la morte del malato; il vigneto ha costato fior di quattrini e di lavoro, e

dove non è vecchio, lo si lasci vivere ancora. Piuttosto si tratterà di andare assai prudenti nei nuovi impianti, nel senso di limitarli soltanto alle zone nelle quali la vite trova condizioni favorevolissime, e di rinunciare a reinvestire a vigna, una volta eliminato il vigneto per vetustà, quei terreni fertili, profondi, di zone pianeggianti che si prestano per la coltura intensiva dei cereali, delle foraggere, sopratutto leguminose, e delle sarchiate che soffrono di meno la siccità. Nessuno dice di trasformare in seminativi i vigneti dei terreni aridi, poveri o faticosamente impiantati nelle colline ove affiora di frequente il sasso; no, no, bisognerebbe ignorare pressochè completamente le caratteristiche di buona parte dell' ambiente, clima e terreno, dell' Istria per suggerire un tanto.

Altra cosa consigliabile ci sembra la consociazione, nei nuovi impianti, della vite e dell' olivo, della quale abbiamo numerosi e belli esempi anche nelle campagne del parentino. Come sarebbe ben diversa, oggi, la situazione economica di molte aziende se non fossero stati abbattuti, nei decenni passati, floridi oliveti per far posto alla vite, dilagante ovunque!

Riteniamo, infine, che dovrà imporsi all' attento studio dei tecnici anche un altro elemento del problema, e cioè le forme di allevamento della vite. Non ci sembra che, sino ad un certo punto, si intende, l' aumento del prodotto e la qualità dello stesso, siano proprio, nel caso concreto, due termini antitetici; dovrebbe essere quindi possibile elevare con più appropriati sistemi la troppo bassa produzione unitaria dei nostri vigneti senza scapito della bontà dei vini. Comunque, sarà il nostro benemerito Ispettorato dell' agricoltura, al quale si deve gran parte del notevole progresso realizzato in tutti i settori agricoli nel dopoguerra, a dare anche in materia le debite direttive.

Abbiamo dette cose note, alcune delle quali assai vecchie, ma non è stato forse del tutto inopportuno il ripeterle nel periodo in cui ci si accinge, di solito, a predisporre i lavori per i nuovi impianti.

Dott. U. Stacchiotti

RIVISTA DELLA STAMPA

Nel « Corriere Istriano » *del 14 ottobre c. a. è stato inserito un articolo nel quale sono esposte delle opportune considerazioni e sugge-*

rimenti, in merito alla raccolta dei tartufi in Istria. Nell' aprile del 1933 riproducemmo nel nostro bollettino, con il cortese consenso dell' autore, il chiarissimo prof. Massimo Sella, Direttore dell' Istituto italo-germanico di Biologia marina di Rovigno, una sua pregevole comunicazione sul Tartufo bianco in Istria, pubblicata nel « Nuovo Giornale Botanico Italiano », *nella quale la tartuficoltura in Istria era esaminata, nelle sue condizioni attuali e nei suoi possibili sviluppi, sia dal lato scientifico che da quello pratico. Ed in considerazione, appunto, della probabile importanza che dal punto di vista economico potrebbe avere in Istria la raccolta sopratutto del pregevolissimo Tartufo bianco, riportiamo ben volentieri dal* « Corriere Istriano » *l' articolo predetto.*

I tartufi istriani. — Con lo scorso settembre si è iniziata la stagione propizia alla raccolta dei tartufi, ossia di quel prezioso fungo sotterraneo che si trova solo dove crescono alberi tartufiferi. E quest' anno, a differenza del 1935, la raccolta dovrebbe essere piuttosto abbondante; ce lo indica anche il fatto, che alcuni tartufai — raccoglitori di tartufi — ci hanno scritto lamentando che i proprietari o gli affittuari dei terreni con piante tartufifere, ostacolino o si oppongano in modo assoluto, alla raccolta del prelibato tubero.

Appunto ci si fa rilevare che trattasi di una merce piuttosto preziosa; infatti i raccoglitori di essa possono ricavare parecchie decine di lire per ogni chilogrammo di tartufi.

Dal 1931 e via via negli anni successivi sino allo scorso anno, abbiamo pubblicato alcuni interessanti articoli del nostro collaboratore prof. Braghetta sulla produzione dei tartufi, produzione che si usa chiamare aurea e che in Istria non è trascurabile.

Nessuno può disconoscere il pieno diritto del proprietario del terreno di non concedere il permesso di raccogliere i tartufi, diritto a lui riconosciuto dall' art. 440 del Codice civile, tanto più che egli ben sa come la raccolta dei tartufi costituisca « un così largo profitto per i cercatori di frodo, che davvero può dirsi vengano ad esercitare, oltre danni non sempre lievi, una certa truffa a danno del proprietario del fondo tartufifero ».

E notisi che per proibire l' accesso sul fondo non occorre la recinzione di esso, ma basta anche il semplice divieto verbale fatto di volta in volta ai tartufai. In Istria poi, dove la scoperta del tartufo data da pochi anni, il tartufaio non può avvantag-

giare della secolare consuetudine o dell'uso, come in altre provincie del Regno.

E' certo però, come si legge in una delle lettere giunteci, che trattasi di una merce destinata a marcire con nessun vantaggio per il proprietario del fondo, se non viene raccolta a tempo debito, e così una fonte di guadagno non indifferente va perduta tanto per il proprietario, quanto per il tartufaio: conclusione, questa, che nessuno non può non riconoscere dannosa anche all'economia provinciale in genere. Invece di ostacolare la raccolta bisogna cercare di conciliare le legittime esigenze dei proprietari degli alberi tartufiferi colle giuste aspirazioni dei tartufai; anche in questo campo devesi applicare il regime corporativo. Ottima, quindi, riteniamo la proposta pure scrittaci, di corrispondere un equo compenso al proprietario per ogni chilogrammo di tartufi raccolti, oltre all'obbligo da parte del tartufaio di conguagliare i più o meno grandi buchi aperti con lo eseguire la raccolta.

A questi rapporti tra proprietario e tartufaio, secondo noi se ne dovrebbe aggiungere un altro; non raccogliere e non asportare i tartufi di grossezza insignificante, che invece si dovrebbero lasciare ed interrare nel buco aperto, o meglio, a cura del proprietario, si dovrebbero, dopo frantumati, spargere attorno a piante crescenti sul luogo, ma non tartufifere, facendo, dopo sparsi questi frantumi di piccoli tartufi, una semplice zappatura.

Questa norma colturale è vantaggiosa per entrambi i direttamente interessati — proprietario e tartufaio — perchè fa sì che, con spesa insignificante, si estenda l'area tartufifera, aumentando le produzioni future.

I proprietari, inoltre, così equamente compensati, dovrebbero curare le esistenti piante tartufifere, anzichè abbatterle, ed anche se nel luogo vi è spazio, cercare di farne crescere delle altre.

Consigli pratici

La semina del grano va fatta con molta accuratezza e su terreno bene sistemato, specie nei riguardi dello scolo delle acque superflue. Quest'anno il tempo è favorevole e quindi i vari lavori possono essere fatti agevolmente ed a modo. Nelle

località dove il terreno si presenta un po' troppo asciutto consigliamo, a semina effettuata, di rullare onde favorire la germinazione e l'irrobustimento delle radici delle piantine. Inoltre questa semplicissima operazione ridurrà sensibilmente le perdite di seme causate dagli uccelli che così di frequente depredano i seminati, e contro i quali non valgono nè spauracchi nè altri dispositivi.

Circa lo scolo delle acque, esso deve essere assicurato con canali profondi quanto il solco dell'aratro e tanto più frequenti quanto più il terreno è compatto ed accidentato. La difettosa sistemazione degli scoli può essere causa di danni gravissimi, come purtroppo si è verificato anche lo scorso anno, perchè in caso di abbondanti precipitazioni, le piantine in parte muoiono e quelle che restano sono in genere deboli e predisposte a contrarre gravi malanni, quali ad esempio il mal del piede e la ruggine. (u. s.)

NOTIZIARIO

Per l'incremento delle produzioni agrarie. — Meritevole della maggiore considerazione da parte di tutti i tecnici è la recente circolare per l'incremento delle produzioni agrarie, diramata dall'on. Gaetani, Segretario del Sindacato nazionale fascista dei tecnici agricoli, ai Segretari dei Sindacati provinciali.

« Un raccolto granario — scrive l'on. Gaetani — che ha subito tutti i tormenti di un andamento stagionale quanto mai contrario, può per un momento avere ingenerato negli agricoltori il dubbio che ben poco possa l'arte anche la più raffinata di fronte all'avversa natura.

Ma sarebbe facile dimostrare che, se vicende meteoriche come quelle del 1935-1936 si fossero verificate prima che i nuovi potenti mezzi posti in opera durante la battaglia del grano reagissero alle avversità, disastrose sarebbero state le conseguenze. In agricoltura, il progresso non è mai segnato da linee regolarmente ascendenti, ma dal susseguirsi di punte e di depressioni. E' innegabile che la linea interpolata tra di esse risulta dall'inizio della battaglia del grano sicuramente ascendente e questo basta per confermare che quando l'agricoltore, illuminato dalla tecnica e sorretto dai pubblici poteri, ha fortemente voluto, è riuscito sempre a conseguire produzioni ognora maggiori ».

L'on. Gaetani condanna quindi l'attuale atteggiamento di indifferenza di una parte degli agricoltori, che non può essere giustificato dai presunti mancati redditi delle aziende e dalla situazione economica di alcuni di essi.

« L'efficienza delle aziende non può infatti essere subordinata alla potenzialità economica della proprietà fondiaria mentre la perdita per il minor prodotto granario è stata temperata dal prezzo stabilito in misura adeguata

e assicurato fino dall'inizio della raccolta attraverso l'ammasso (organismo che dovrà necessariamente avere ampi e nuovi sviluppi per molte produzioni agrarie, che solo attraverso ad esso potranno trovare l'auspicata disciplina).

Così se una delle crisi vinicole periodicamente ricorrenti ha reso difficile la vendita del prodotto, è pur vero che coloro che hanno potuto conservarlo avranno la certezza di realizzare prezzi remunerativi; d'altra parte, il bestiame è fortemente in aumento, cresciuto notevolmente è il prezzo del latte, dei latticini e della lana, e superiori all'anno decorso sono i prezzi dell'olio e delle derrate delle colture primaverili-estive. E' lecito affermare che, nel complesso, le aziende basate sulla pluralità delle colture e delle produzioni chiuderanno il bilancio 1935-36 con risultati economici e finanziari forse migliori, non certo peggiori dell'annata decorsa.

Quindi, manca la ragione di sconforto, perchè non è affatto constatata l'inanità degli sforzi degli agricoltori. Tali sforzi sono stati sempre compensati e debbono perciò essere ripetuti e moltiplicati».

L'on. Gaetani esamina poi il caso di quegli agricoltori dissestati, nonostante gli aiuti del Governo e la ripresa dei prezzi, i quali per il loro stato di insolvenza non possono neppure trovare aiuto nel credito agrario, che non manca di largire i suoi favori a chi offre le dovute garanzie. E' pur tempo, afferma il Segretario nazionale dei tecnici agricoli, di provvedere a questi casi patologici e di affermare una buona volta che l'andamento dell'azienda non può e non deve essere subordinato allo stato del patrimonio, perchè se questo è l'aspetto privato della ricchezza, l'azienda di produzione ne è insieme l'aspetto privato e pubblico. E' necessario tenere alta la produzione agricola: lo esige la sicurezza della Nazione. E' doveroso migliorare le condizioni di vita dei lavoratori agricoltori: in attesa della colonizzazione dell'Impero, l'agricoltura deve riassorbire quei lavoratori che sono usciti dalle sue file. Non si fa l'Impero se non si provvede all'incremento demografico: per assicurare l'esistenza e il potere di espansione al popolo italiano occorre realizzare il massimo di autarchia economica e provvedere a produrre all'interno le derrate essenziali.

« Devesi perciò raddoppiare l'azione per il buon ordinamento dell'azienda agraria: dalla sistemazione dei terreni, fondamento di ogni coltura, allo studio dei rapporti ottimi fra cereali e colture foraggere, allo scopo di tornare a dare a queste un'estensione mai inferiore a quella destinata al grano ed ai cereali minori; dalle accurate lavorazioni del terreno all'uso delle sementi elette; dall'incremento degli allevamenti alla fertilizzazione del suolo.

Si cerchi di limitare il più possibile la monocoltura e si ricordi che l'azienda agraria italiana è prospera e sicura quando può trarre i suoi redditi insieme dalle colture erbacee e dalle legnose, dalle produzioni animali e dalle industrie di prima trasformazione delle derrate agrarie.

Un mezzo potente per assicurare la fertilità del suolo e la produttività dell'azienda è dato dai concimi artificiali. E' proprio contro di essi, che, talvolta, dei melanconici ruminatori di cose agrarie e degli insoddisfatti per mancati successi dovuti a loro colpa, si affannano in vani tentativi per affermarne l'inefficacia, o quanto meno per consigliare un'eccessiva prudenza, in attesa che nuovi studi portino maggior luce sui complessi fenomeni della nutrizione delle piante.

Notasi una ingiustificata contrazione nell' uso di concimi fosfatici, che invece, non si verificherebbe per quelli azotati. Mentre è confortante che si vada riconoscendo sempre più all' azoto la funzione decisiva sulla nutrizione delle piante, è necessario mettere in guardia gli agricoltori sui pericoli derivanti dalla diminuzione d' impiego dei concimi fosfatici, i quali hanno sempre costituito la base della fertilità per tutti i terreni italiani».

Per coloro poi che ritengono di trovare un argomento giustificato dell' avversità all' acquisto dei concimi, nel loro costo che giudicano troppo alto ed eccessivamente favorevole ai fabbricanti, l' on. Gaetani fa presente che in regime corporativo i monopoli non sono possibili per nessuno, eccetto che per lo Stato, e che i prezzi dei concimi sono la risultante di accurati studi non solo sul costo di produzione, ma anche sui rapporti tra le fabbriche e i bisogni della Nazione in altri settori diversi da quello agricolo; e che sulla determinazione dei prezzi di vendita i pubblici poteri fanno sentire la loro volontà, nell' interesse di tutti e degli agricoltori in ispecie.

Viti per la campagna 1936-37. — Il Consorzio provinciale per la viticoltura pone in vendita il legno americano di propria produzione alle seguenti condizioni:

1) le prenotazioni sono aperte *dal 1° novembre al 31 dicembre 1936* e devono farsi o direttamente presso gli uffici del Consorzio e dell' Ispettorato provinciale dell' agricoltura oppure per tramite delle organizzazioni sindacali, accompagnate da dichiarazione attestante la superficie e le località ove verranno fatti gl' impianti;

2) nella prenotazione si dovrà indicare il numero preciso delle talee e barbatelle e le varietà desiderate; essa sarà impegnativa per il richiedente: per il Consorzio invece solamente dopo conferma scritta del quantitativo assegnato;

3) il materiale americano verrà ceduto ai seguenti prezzi:

talee da innesto (Berl. × Rip. 420 A, Rup. du Lot, Rip. Gloire, Kober 5 BB)
Lire 35 al mille

barbatelle (Berl. × Rip. 420 A, Rup. du Lot, Rip. Gloire, Kober 5 BB)
Lire 100 al mille

4) detto materiale è venduto esclusivamente per *contanti*. Il pagamento dovrà essere effettuato, di regola, presso la direzione del vivaio di Cittanova d' Istria, al momento del ritiro;

5) eventuali spedizioni di merce, effettuate su richiesta, saranno gravate di assegno tanto per il costo delle viti, quanto per quello dell' imballo e della spedizione stessa;

6) non sono ammessi reclami circa la quantità e la qualità delle viti, dopo ritirate dai vivai;

7) il vivaio di Cittanova d' Istria rimarrà aperto per i ritiri del materiale prenotato, *dal 15 febbraio al 15 marzo 1937-XV*.

Il Consorzio mette inoltre gratuitamente a disposizione di coloro che acquistano barbatelle, un certo quantitativo di marze da innesto, delle varietà d' uve da vino e da tavola, le più raccomandate per le singole zone della provincia.

***

Invitiamo gli agricoltori, nel loro stesso interesse, a ritirare il materiale da impianto e da innesto soltanto presso il loro vivaio oppure presso quegli Enti e Ditte che sono all' uopo autorizzate, rifiutando assolutamente la merce che viene offerta dal commercio abusivo.

Lotta contro la processionaria del pino. — Ricordiamo che a termini dell' art. 38 delle Prescrizioni di massima e polizia forestale in vigore per la Provincia d' Istria, l' asportazione dai pini dei nidi di processionaria è obbligatoria e deve essere condotta con metodo, sino alla loro completa eliminazione. Tali nidi, come è noto, incominciano a comparire in questa stagione.

Non ottemperando a quanto sopra, si incorre nella infrazione punita, ai sensi di detto articolo, con un' ammenda da L. 150 a 300; inoltre l' asportazione dei nidi verrà eseguita direttamente dal personale della Milizia forestale ed a spese degli inadempienti.

Iscrizioni alla Scuola di pratica agricola di Capodistria. — Questa Scuola, che inizierà con il prossimo novembre il decimo anno della sua proficua attività, è indirizzata particolarmente alla frutticoltura e all' orticoltura ed ha lo scopo di formare una vera e propria maestranza agricola.

Il corso d' istruzione ha la durata di un' intera annata agraria e comprende l' insegnamento teorico delle diverse discipline agrarie — con speciale riguardo alla frutticoltura e orticoltura — opportunamente integrato con esercitazioni pratiche sul campo, nella stalla, nella cantina, ecc.

Sono ammessi alla Scuola, in seguito ad esame, solo figli di agricoltori della regione Giulia, che abbiano conseguito la licenza della Scuola elementare e raggiunto il 16° e non superato il 18° anno di età.

Per gli alunni le cui famiglie non dimorano a Capodistria è obbligatorio l' internato. Gli alunni esterni sono soggetti alla stessa disciplina degli interni per quanto riguarda l' orario di lavoro e di studio.

Dei posti disponibili nel convitto annesso alla scuola, alcuni sono a pagamento intero (L. 90 mensili anticipate), altri a mezza retta (L. 45 mensili anticipate) ed alcuni gratuiti.

Notizie sull' esito di alcuni mercati di animali tenuti nelle provincie d' Istria, del Carnaro e di Trieste.

Siana, 29-VIII. — Animali presentati: Buoi 3, Vacche 5, Vitelli 1, Cavalli 4, Muli 4, Suini 29, Caprini 1. Prezzi verificatisi: Suini L. 50—100 per capo.

Andamento del mercato: vennero venduti 10 suini.

Gli animali furono visitati e trovati sani.

Pinguente, 17-IX — Animali presentati: Buoi 165, Vacche 297, Vitelli 11, Asini 7, Suini 93, Ovini 9. Prezzi verificatisi: Buoi L. 310, Vacche L. 290, Vitelli L. 525, al q.le peso vivo; Asini L. 200—600, Suini 40—230, Ovini L. 35—120, per capo.

Fieno L. 10, Paglia L. 9, al q.le.

Andamento del mercato: assai movimentato; molte vendite di bovini da macello e da lavoro; venduti tutti i vitelli, suini ed ovini presenti.

Montona, 21-IX. — Animali presentati: Buoi 277, Vacche 252, Vitelli 66, Cavalli 8, Muli 4, Asini 159, Suini da allevamento 184, Ovini 27, Caprini 15. Prezzi verificatisi: Buoi da macello L. 310—340, da allevamento L. 330—360, Vacche da macello L. 220—250, da allevamento L. 270—300, Vitelli da macello L. 350—380, da allevamento L. 380—420, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1200—1600, Muli L. 600—900, Asini L. 100—400, Suini da allevamento L. 60—120, Ovini L. 50—80, Caprini L. 70—100, per capo.

Andamento del mercato: buona frequenza di animali e di compratori; furono eseguite 121 variazioni di proprietà di bovini adulti, 30 dei quali vennero esportati. Molto vivo pure il mercato degli asini e delle altre specie minori.

Dal punto di vista zooiatrico, niente di notevole.

Visinada, 1-X. — Animali presentati: Buoi 28, Vacche 23, Vitelli 5, Cavalli 1, Asini 6, Suini da allevamento 8, Ovini 3. Prezzi verificatisi: Buoi L. 290—320, Vacche L. 220—250, Vitelli L. 350—380, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1200, Asini L. 150—350, Suini da allevamento L. 60—100, Ovini L. 50—80, per capo.

Andamento del mercato: scarso concorso di animali e di compratori; venne eseguita una variazione di proprietà.

Pisino, 5-X. — Animali presentati: Buoi 402, Vacche 447, Vitelli 26, Suini da macello 28, Cavalli 8, Asini 58, Suini da allevamento 76, Ovini 46. Prezzi verificatisi: Buoi da lavoro L. 300—350, da macello L. 270—350, Vacche da allevamento L. 260—300, da macello L. 240—300, Vitelli L. 340—450, Suini da macello L. 360—420, al q.le peso vivo; Cavalli L. 800—1500, Asini L. 80—350, Suini da allevamento L. 50—120, Ovini L. 50—150, per capo.

Fieno L. 8—12, Paglia L. 7—11, al q.le.

Andamento del mercato: animato; conclusi pochi affari; eseguite 161 variazioni di proprietà; esportati 14 capi.

Constatati 2 casi di antinomicesi; nessun altro caso di malattie infettive.

Levade (Portole), 13-X. — Animali presentati: Buoi 47, Vacche 43, Vitelli 6, Asini 1, Suini da allevamento 27, Ovini 1. Prezzi verificatisi: Buoi da macello L. 310—330, da allevamento L. 330—350, Vacche da macello L. 220—250, da allevamento L. 260—290, Vitelli da macello L. 340—360, da allevamento L. 360—400, al q.le peso vivo; Asini L 250, Suini da allevamento L. 60—100, Ovini L. 70, per capo.

Andamento del mercato: scarsa affluenza di bestiame e di compratori; furono eseguite 19 variazioni di proprietà di bovini adulti.

Pinguente, 15-X. — Animali presentati: Buoi 93, Vacche 231, Vitelli 6, Asini 9, Suini 150, Ovini 12. Prezzi verificatisi: Buoi L. 320, Vacche L. 290, Vitelli L. 530, al q.le peso vivo; Asini L. 300—600, Suini L. 90—300, Ovini L. 45—120, per capo.

Andamento del mercato: prezzi sostenuti; buon numero di vendite di bovini da macello; venduti tutti i vitelli, i suini e gli ovini.

Elenco dei mercati di animali che si terranno nelle provincie d'Istria, del Carnaro, di Trieste e di Gorizia, durante il mese di Novembre.

Provincia	Circondario	Comune	Località	Giorno di mercato
Istria	Capodistria	Erpelle-Cosina	Erpelle	Lunedì 2
		Maresego	Maresego	Mercoledì 4
		Villa Decani	Covedo	Lunedì 16
		Pinguente	Pinguente	Giovedì 19
	Parenzo	Visinada	Visinada	Lunedì 2
		Portole	Levade	Martedì 10
		Montona	Montona	Lunedì 16
		Buie	Buie	Martedì 24
		Visignano	Visignano	Giovedì 26
	Pisino	Albona	Albona	Domenica I e Domen. 15 (animali minuti)
		Pisino	Pisino	Martedì 3 e Sabato 21
		Gimino	Gimino	Mercoledì 11
		Albona	S. Domenica	Giovedì 19
	Pola	Dignano	Dignano	Sabato 7
		Sanvincenti	Sanvincenti	Martedì 17
		Canfanaro	Canfanaro	Mercoledì 25
		Pola	Siana	Sabato 28
Carnaro	Abbazia	Elsane	Sappiane	Domenica 1
		Elsane	Elsane	Mercoledì 11
		Villa del Nevoso	Villa del Nevoso	Lunedì 16
		Castelnuovo	Castelnuovo	Venerdì 27
Trieste	Monfalcone	Ronchi dei Legionari	Ronchi dei Legionari	Mercoledì 4
	Postumia	Postumia	Postumia	Lunedì 2
		S. Pietro del Carso	S. Pietro del Carso	Martedì 10
	Trieste	Sesana	Sesana	Martedì 3, Giovedì 12 e Lunedì 23
		Muggia	Albaro-Vescovà	Martedì 10
		Divaccia - S. Canziano	Divaccia	Giovedì 26
Gorizia	Gorizia	Aidussina	Aidussina	Martedì 10
		Gorizia	Gorizia	Giovedì 12 e Giovedì 26
		Vipacco	Vipacco	Venerdì 20
		S. Vito di Vipacco	S. Vito di Vipacco	Venerdì 20
		Vipacco	Gozze	Lunedì 30
	Gradisca	Cormons	Cormons	Venerdì 6
		Gradisca	Gradisca	Martedì 10
		Romans d'Isonzo	Romans d'Isonzo	Giovedì 19 e Martedì 24
	Tolmino	Circhina	Circhina	Lunedì 2
		Tolmino	Tolmino	Lunedì 9

Onoranze a due illustri studiosi a Conegliano. — A Conegliano si è costituito giorni or sono un Comitato cittadino sotto la presidenza del Podestà, che ha concretato le pubbliche onoranze da tributare il 15 novembre p. v., a due illustri e benemeriti studiosi. Vogliamo alludere al compianto prof. Michele Giunti, valoroso insegnante di chimica e direttore mirabile per 28 anni di quella R. Scuola enologica, ed al prof. Giovanni Dalmasso che tra breve compie il 25° anno di attività a Conegliano, dapprima come docente e collaboratore del prof. Giunti, poi succeduto a questi nella Direzione della Scuola ed oggi a capo della R. Stazione sperimentale di viticoltura e di enologia, da lui fondata.

Alle ore 10 di tale giorno sarà scoperta nell'atrio della Scuola una stele marmorea dedicata al prof. Michele Giunti e saranno consegnati al prof. Giovanni Dalmasso una pergamena della cittadinanza ed i ricordi offerti dai Comitati amministrativi e dal personale della Scuola e della Stazione.

Alle cerimonie, per le quali sarà oratore ufficiale l'on. sen. prof. Arturo Marescalchi, e che riusciranno di grande rilievo per la presenza di illustri personalità ufficiali e del mondo scientifico, sarà particolarmente gradita la partecipazione degli ex allievi della Scuola.

COMUNICATI

PREZZI UVE 1936-XIV

L'Istituto agrario provinciale di Parenzo, sentito il parere delle Autorità locali e della Cantina sociale cooperativa di Parenzo, ha deciso di pagare le uve di suo acquisto, vendemmia 1936, come segue:

Uve bianche.

Uve fini	Pinot bianco, Traminer, Pinot grigio, Semillon, Sauvignon	a L. 2.80 al grado
Uve di qualità media	Malvasia, Borgogna bianca	» » 2.50 » »
Uvaggi bianchi		» » 2.40 » »

Uve nere.

Uve fini	Borgogna nero, Pinot nero, Cabernet sauvignon, Crevatizza, Merlot, Terrano a raspo rosso	» » 2.70 » »
Uve medie	Terrano a raspo verde	» » 2.50 » »
Uvaggi neri		» » 2.40 » »

Parenzo, 20 ottobre 1936-XIV

REGIA PRETURA DI ALBONA

Il Pretore di Albona con decreto penale 29 settembre 1936-XIV ha condannato Franco Vittorino fu Matteo, commerciante in Albona, alla pena di cento lire di ammenda per contravvenzione agli articoli 73 del R. D. 1 luglio 1926, n. 1361, 47 e 61 del R. D. 15 ottobre 1925, n. 2033, per avere posto in vendita olio di oliva con un grado di acidità totale superiore a quello consentito dalla legge. Accertata in Albona li 3 luglio 1936-XIV.

Per estratto conforme.

Albona, li 7 ottobre 1936-XIV

Il Primo Cancelliere
f.to Dragogna

REGIA PRETURA DI ALBONA

Il Pretore di Albona con decreto penale 29 settembre 1936-XIV ha condannato Viscovi Valentino fu Matteo, commerciante in Albona, alla pena di lire centocinquanta di ammenda per contravvenzione agli articoli 27, 47 e 61 del R. D. 15 ottobre 1925, n. 2033, per aver posto in vendita del burro contenente una percentuale di materia grassa inferiore a quella prescritta. Accertata in Albona li 3 luglio 1936-XIV.

Per estratto conforme.

Albona, li 7 ottobre 1936-XIV

Il Primo Cancelliere
f.to Dragogna

REGIA PRETURA DI ALBONA

Il Pretore di Albona con decreto penale 29 settembre 1936-XIV ha condannato Ghergori Anna fu Domenico, negoziante in Albona, alla pena di lire cento di ammenda per aver prodotto e detenuto per la vendita aceto di vino con acidità inferiore al 5 % (art. 13 del R. D. L. 2 settembre 1932, n. 1225, e 47 e 61 del R. D. 15 ottobre 1925, n. 2033). Accertata in Albona li 3 luglio 1936-XIV.

Per estratto conforme.

Albona, li 7 ottobre 1936-XIV

Il Primo Cancelliere
f.to Dragogna

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondari	Comuni	Specie degli animali *)	Numero delle stalle infette	
					rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denunzie
PROVINCIA D'ISTRIA						
Dall' 1 al 15-X	Mal rossino	Parenzo	Montona	S	—	1
PROVINCIA DI TRIESTE						
Dall' 1 al 15-X (nessuna denunzia)						

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia

nel mese di Settembre

(Dati del Consiglio provinciale della economia corporativa di Pola)

Denominazione dei prodotti	Prezzi	Annotazioni
Vini		
Vino bianco comune . . all'ettol.	60—100	alla produzione, pronta consegna e pagamento
» nero » . . . »	60—100	»
Olî		
Olio d'oliva, tipo Bari . al q.le	680—690	dal grossista al dettagliante, franco negozio dettagliante, fusto escluso, pagamento 30 giorni
Foraggi		
Fieno sciolto . . . . . al q.le	13—16	al mercato, pronta consegna e pagamento
Fieno pressato . . . . »	15—18	»
Erba medica . . . . . »	25—28	»
Paglia in balle . . . . »	14—16	»
Avena nostrana . . . . »	95—98	dal produttore al grossista, franco stazione Pola, tela per merce, pronto pagamento
Cereali		
Grano . . . . . al q.le	118	prezzi dell'ammasso
Granoturco . . . . . »	108	dal grande grossista al grossista, franco stazione Pola, tela per merce, pagamento 30 giorni
Bestiame da macello, pollame, uova, latte		
Buoi I. qual. (peso vivo) al q.le	330—350	al mercato, pronta consegna e pagamento
» II. » » »	270—300	»
Vacche I. » » »	250—280	»
» II. » » »	160—200	»
Vitelli » »	450—520	»
Pollame adulto . . . . al chg.	9—9.50	»
Uova fresche . . . . . » cento	35—38	»
Latte . . . . . » litro	0.65	»
Combustibili		
Legna da ardere . . . al q.le	8.50—9	al mercato, pronta consegna e pagamento
Carbone di legna . . . »	34—36	»

Dott. E. Benedini, Direttore responsabile **Dott. U. Stacchiotti**, Redattore - capo